المربـــات

إعداد وتقديم
منى الغصناوى

رقم الايداع ١٠٦٣٥/ ٢٠٠٤

مطبعـة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

اقتنى كتاب الكشرى أبو دقة

لتعلم سيدتى أن فريد الاطرش الفنان المبدع الراحل كان يقصـد بأغنيته يابو ضحكة جنان .. طبق الكشرى أبو دقة ..

ولولا الرقابة لغناها .. يابو دقـة جنان مليانة حنان وهى بالطبع لم تكن مليانة حنان ولكنها مليانة شطة وخل وكمون والذى منه ..

والعبد لله التهم مرة طبق بارتفاع جبل المقطم ظل فى بطنه ثلاث أيام بدون هضم لم يصرفها الا الطبيب بعد فشل محاولات الاطفاء والتصريف من مطافىء ومجارى القاهرة الكبرى والصغرى وحتى الوسطى .

فأنصحك يا سيدتى بأن تقـدمى منها لأفراد أسرتك كميات قليلة وأن تحطاتى بوضعها بعيدا عن متناول الصغار

والكبار أيضا لأن طعم الكشرى بتاعنا لا يقاوم ويتحدى الكباب والحمام وأن تحفظيها بعيدا عن أى مصدر حرارى منعا للانفجار وارسلى الينا برأيك علشان ننشره وندلعك يا أحلى من الكشرى أبو دقة وادعيلى وادعى لخالتك آمنيللى

أخـوكم / حسن البدوى

عنوان المراسلة مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

ت م : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

✻ ★ ✻

مــــربى الـــورد

المقـــادير :

نصف كيلو ورد جورى ـــ ١ وربع كيلو ســـكر ـــ عصير ٦ ليمونة ـــ ١ ونصف كوب ماء •

الطـــريقة :

تنزع الصفود من الورد ثم يفرم بالمفرمة ويرش عليـه عصير الليمون قليلا أثناء الفرم ليحتفظ بالونه ثم يوضـع السكر والمـاء على النار الهادئة مـع التقليب حتى يذوب السكر ثم يضاف عصير الليمون حتى يغلى مع نزع الريم ويترك ليعقد السكر ويضاف الورد ويقلب وتترك على نار هادئة مع التقليب وتترك حتى يتم النضج فتعبأ فى برطمانات معقمة وهى ساخنة وتغلق جيدا •

مـــربى الفـــواكه

المقــــادير :

تفاحة خضراء كبيرة ــ برتقالة كبيرة ــ ليمونة كبيرة ليمونة حلوة .

الطـــريقة :

تغسل الفاكهة ويقشر التفاح وتنزع البذور وتقطع الموالح وتعصر ويزال اللب ثم يفــرم الجميع التفاح وقشر الموالح بالمفرمة ثم يضاف العصير اليهم ثم يكيل الخليط ثم يضاف لكل نصف كيلو ٥ أكواب ماء ويترك لمدة ١٢ ساعة فى مكان هواء ثم يغلى على النار لمدة ساعة ونصف ثم يترك لمدة ١٢ ساعة أخرى ثم يضاف ما يعادل السكر ويرفع على النار ويغلى لمدة ساعة ثم يعبأ ويترك ليبرد تماما ويعبأ ويغطى

مربى الكمثرى

المقادير :

واحد كيلو كمثرى ــ واحد كيلو سكر ــ كوب ماء ــ عصير ٣ ليمونة .

الطريقة :

تقشر الكمثرى وتقطع قطع رفيعة وينزع البذر ثم توضع فى الماء وتسلق لمدة نصف ساعة ثم توزن الكمثرى والماء ولكل نصف كيلو يوضع نصف كيلو سكر ثم يوضع على النار ليغلى مع نزع الريم وعندما يغلى يقلب من وقت لآخر ثم يوضع عصير الليمون مع التقليب المستمر وتترك لتنضج ثم تعبأ ساخنة واحكام الغلق .

مربى اللارنج

المقادير :

واحد كيلو قشر لارنج ــ واحد وربع كيلو سكر ــ ثلاثة أرباع كوب عصير لارنج ــ ماء ــ عصير ليمون .

الطـــريقة :

تبشر طبقة من اللارنج وينقع فى الماء لمدة ١٢ ساعة مع تغيير الماء من وقت لآخر ثم يقشط قليلا ويقطع شرائح رفيعة ثم تسلق فى الماء حتى تقـــرب من النضج ثم يذاب السكر فى مقدار من المـــاء مع عصـــير الليمون ونـــزع الريم ثم يضاف اليه اللارنج ثم يترك ليغلى لمدة ساعة مـــع التقليب المستمر فيضاف كوب عصـــير من قلب اللارنج ثم تكمل النضج وتعبأ دافئة ويحكم غلقها •

مـــربى البرتقال

المقـــادير :

واحد كيلو برتقال بصرة ـــ ٢ كوب ماء ـــ عصير ليمون ثلاثة أرباع كوب عصير برتقال واحد وربع كيلو سكر •

الطـــريقة :

يبشر البرتقال وينزع القشر من اللحم ثم ينقع القشر لمدة ١٢ ساعة مع تغير الماء ثم يكحت القشر من الداخـــل

ويقطع شرائح رفيعة ثم يسلق ليلين ويقترب من النضج ثم يوضع السكر والماء على النـــار لمدة خمس دقائق ويذوب السكر فيوضع قشر البرتقال وينزع الريم ويترك يغلي لمدة نصف ساعة ثم يوضع عصير البرتقال وعصير الليمون ويقلب باستمرار وعندما ينضـــج يرفع من على النـــار فيعبأ في برطمانات معقمة ويحكم اغلاقها .

مـــربى الخـــوخ

المقـــادير :

واحد كيلو خـــوخ ـــ واحد كيلو سكر ـــ نصـــف كوب ماء ـــ عصير ليمـــون .

الطـــريقة :

يغسل الخوخ ويقطع ثم يسلق نصف سلقة وينشـــل ثم يؤخذ نصف كوب ماء سلق ويذاب به السكر على النار وينزع الريم ثم يضاف الخوخ ويترك على النار مع التقليب وعندما ينضج يوضع عصير الليمون ويترك ليغلي مدة خمس دقائق وتعبأ وهي دافئة ويحكم اغلاقها .

مربى البرقوق

المقادير :

واحد كيلو برقوق ــ واحد كيلو سكر ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

يوزن البرقوق بعد غسله ونزع النوى ويسلق نصف سلقة فى مقدار من الماء لتغطيته فقط ثم يذاب السكر فى ثلاثة أرباع كوب ماء من ماء السلق ثم يوضع السكر والماء على نار هادئة ويغلى لمدة خمس دقائق فقط مع نزع الريم ثم يضاف الى السكر البرقوق المسلوق مع اضافة عصير الليمون ويترك على النار لمدة خمس دقائق ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماما ثم تعبأ فى برطمان مع أحكام الغلق ..

مربى التفاح

المقادير :

واحد كيلو تفاح ــ واحد كيلو سكر ــ عصير ٢ ليمونة كوب ماء .

الطريقة :

يقشر التفاح ويقطع قطع صغيرة ويوضع فى ماء وعصير ليمون حتى لا يتغير اللون ثم ينشل ويغسل ويوضع فى وعاء وعليه مقدار من الماء ويسلق نصف سلق ثم ينشل ويؤخذ مقدار كوب ماء يذاب فيه السكر على نار هادئة مع نشل الريم ثم يضاف التفاح وعندما يقرب من النضج يوضع عصير الليمون ويترك ليتم النضج ثم تعبأ وهى ساخنة مع احكام الغلق .

مربى التفاح والتوت

المقادير :

واحد كيلو توت أحمر ــ ٢ تفاحة ــ نصف كوب ماء واحد ونصف كيلو سكر ــ عصير ليمونة .

الطريقة :

يغسل التوت ويصفى ثم يوضع على النار مع ربع كوب ماء ليلين قليلا ثم يقشر التفاح ويقطع وينزع البذر ثم يسوى على النار ثم يضاف السكر والتوت للتفاح ويقلب حتى يذوب السكر ويترك ليغلى ثم يوضع عصير الليمون مع التقليب المستمر ويترك لينضج وينزع الريم ثم يعبأ ويترك ليبرد .

مربى القرع بالتفاح

المقادير :

واحد ونصف كيلو قرع ــ نصف كيلو تفاح ــ اثنين كيلو سكر ــ عصير ليمون ــ بشر ٢ ليمونه ٢٠ جرام زنجبيل ٠

الطريقة :

يقشر القرع وينزع اللب والألياف ويقطع مكعبات يوضع فى طبقات مع نصف مقدار السكر وبشر الليمون والزنجبيل مدة ١٢ ساعة ثم يسلق التفاح لينضج تماما ويهرس ثم يضاف للقرع وكذلك باقى السكر ويرفع على نار هادئة مع التقليب باستمرار حتى يذوب السكر فيوضع عصير الليمون وينزع الريم ويترك على النار لينضج ثم تعبأ ويحكم الغلق ٠٠

مربى القرع العسلى

المقادير :

واحد كيلو قرع عسلى ــ واحد كيلو سكر ــ عصير ليمون ــ ٢٠ جرام زنجبيل ــ بشر ليمونة .

الطريقة :

يقشر القرع وينزع اللب والألياف ويقطع مكعبات يرش القرع بنصف السكر مع بشر الليمون والجنزبيل المربوط فى شاش ويوضع فى مكان بارد لمدة ١٢ ساعة ثم يوضع على نار هادئة حتى يلين القرع ثم يوضع باقى السكر ويقلب باستمرار ثم يضاف عصير الليمون ويترك لينضج تماما ثم يعبأ ساخن ويحكم الغلق .

مـــربى الفــــراولة

المقـــادير :

واحد كيلو فراولة ــ عصير ٢ لمسونة ــ ثلاثة أربـاع كيــلو ســـكر ..

الطــريقة :

تنظف الفراولة وتغسل جيدا ثم تصفى حتى تجف ثم ترش بالسكر وتترك لمدة ساعتين ثم ترفع على نار هادئة مع التقليب ليذوب السكر ثم ترفع الحرارة لتغلى مع نزع الريم لمدة ١٠ دقائق ثم ترفع الفراولة من المحلول السكرى ويترك ليغلى على النار مع اضافة عصير الليمون ويترك على النار ليغلظ قوامه ثم توضع الفراولة مــرة أخرى وتترك حتى تغلى ببطىء وتترك لتنضج مع التقليب ثم ترفع من على النار وتعبأ فى برطمانات معقمة وهى ساخنة ويحكم غلقها .

مـــــربى التــــــوت

المقـــادير :

واحد كيلو توت ــ ثلاثة أرباع كيلو سكر ــ عصير ليمـــون .

الطـــريقة :

يغســـل التوت وتزال الأعناق الخضراء ويجفف جيدا من الماء ويرص طبقات مع السكر فى اناء ويترك لمدة ساعتين ثم يوضع على نار هادئة مع التقليب الخفيف حتى يذوب السكر ثم يترك يغلى لمدة ١٠ دقائق مع نزع الريم ثم يصفى التوت من المحلول السكرى بواسطة ملعقة مخرمة ثم يظل المحلول السكرى على النار مع اضافة عصير الليمون حتى يغلظ القوام ثم تهدأ النار تماما ويضاف التوت ويترك حتى ينضج ثم تعبأ بنفس طرق المربى العادية .

مربى البلح

المقادير :

واحد كيلو بلح سمانى ـ واحد كيلو سكر ـ واحد وثلاثة أرباع كوب ماء ـ عصير ليمون ـ لوز مقشر .

الطريقة :

يقشر البلح فى ماء حتى لا يتغير اللون ثم يغسل ثم يساق لمدة نصف ساعة ثم يرفع من على النار ويوضع فى ماء بارد وينزع النوى بخفة من القاع ثم يوضع مكانها لوزة وقطعة صغيرة قشر يوسفى أو قرنفلة ثم يوزن ويعاد مرة أخرى للماء ويترك لينضج قليلا ثم يذاب مقدار من ماء السلق ويذاب به السكر على النار ثم يضاف عصير الليمون وينزع الريم ويترك ليعقد ثم يضاف البلح حتى يتم النضج يعبأ ويحكم الغلق .

مربى الجزر

المقادير :

واحد كيلو جزر ــ ربع كيلو سكر ــ واحد وربع كوب ماء ــ عصير ليمون ــ قرفة خشب .

الطريقة :

يغسل الجزر ويقطع حلقات سميكة يوضع فى اناء ويغطى بالماء ويسلق حتى يلين ثم يذاب السكر فى مقدار من ماء السلق ثم يرفع على النار مع اضافة الليمون وقرفة فى قطعة شاش ويترك على النار ليعقد السكر ثم يضاف الجزر ويترك ليغلى مع نزع الريم ثم ترفع القرفة وتترك المربى تهدأ قليلا ثم تعبأ وتغلق جيدا وتوضع فى الثلاجة .

مربى الجزر المبشور

المقادير :

واحد كيلو جزر — واحد كيلو سكر — نصف كوب ماء — عصير ليمون •

الطريقة :

يغسل الجزر ويفرم خشن نوعا ثم يوضع عليه السكر ويترك لمدة ساعتين ثم يوضع الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر تهدأ النار نوعا ويترك على النار مع التقليب المستمر حتى ينضج فيوضع عصير الليمون ويترك ليغلى مدة خمس دقائق ثم تعبأ وهى باردة نوعا ويحكم الاغلاق وتوضع فى الثلاجة •

مربى الكريز

المقادير :

واحد كيلو كريز — ٢ كوب ماء — عصير ٢ ليمونة ثلاثة أرباع كيلو سكر .

الطريقة :

يغسل الكريز وينزع النوى ثم يجفف ثم يخلط معه ربع كيلو سكر ويترك لمدة ساعة ويوضع باقى السكر على النار فى مقدار الماء ويترك ليغلى لمدة ١٠ دقائق مع نزع الريم ثم ينزل من على النار ويترك ليهدأ قليلا ثم يوضع الكريز ويرفع على النار وتكون هادئة وقبل النضج بخمس دقائق يوضع عصيرالليمون ثم تعبأ ساخنة ويحكم الاغلاق.

مـــربى المشمش

المقـــادير :

واحد كيلو مشمش بدون نوى ـــ واحد كيلو ســكر عصير ٢ ليمونة ثلاثة أرباع كوب مـــاء ٠

الطـــريقة :

يغسل المشمش ويجفف يسلق فى مقدار الماء نصــف سلق ثم ينشل ويوضع السكر ويترك ليغلى لمدة ١٠ دقائق مع نزع الريم ثم يضاف المشمس ويترك على النار وقبــل النضج بخمس دقائق يوضع عصير الليمون وينزع الريم من وقت لآخر ثم تعبأ ساخنة مع احكام الغلق ٠

* ★ *

مــربى المشمش الجاف

المقــادير :

نصف كيلو مشمش بدون نوى — ٦ كوب ماء واحد ونصف كيلو سكر — عصير ليمون .

الطــريقة :

ينقع المشمش فى الماء لمدة ١٢ ســاعة ثم يوضع على النار ويسلق فى ماء النقع لمدة نصف ساعة ثم يضاف السكر وعصير الليمون ويترك يغلى لمدة نصف ساعة مع التقليب ونزع الريم وتترك حتى يتم النضــج ترفع من على النــار وتعبأ ويحكم الغلق .

❊ ★ ❊

مـــــربى التـــين

المقـــادير :

واحد كيلو تين ــ واحد كيلو سكر ــ قطعة قــرفة خشب ــ عصـــير ٢ ليمونة ..

الطـــريقة :

يغسل التين ويقشر ويترك صحيحا ثم يوضع فى طبقات مع السكر ويترك لمدة ساعتين ثم يرفع على النار مع التقليب المستمر مع ازالة الريم من وقت لآخر ثم يضاف عصـــير الليمون وتهدأ النار مع التقليب المستمر وتترك حتى تنضج ثم تعبأ وهى ســـاخنة ولا تغلق الا عندما تبرد ثم تغطى ويحكم الغطاء وتوضع فى الثلاجة .

* ★ *

مربى الطماطم الخضراء

المقادير :

٣ كيلو طماطم خضراء — ٣ كيلو سكر — عصير ليمون بشر ليمون .

الطريقة :

تقشر الطماطم وينزع البذر تماما وتقطع مكعبات ثم ترفع على النار لمدة ساعة مع بشر الليمون وعصير الليمون ثم يضاف السكر وتقلب بخفة حتى يذوب السكر وتترك لمدة ساعة أخرى مع نزع الريم والتقليب المستمر حتى تنضج ثم ترفع من على النار وتترك لتهدأ ثم تعبأ وتغلق جيدا .

* ★ *

مـربى الطماطم الحمراء

المقـادير :

واحد كيلو طماطم جامدة وحمراء — ثلاثة أرباع كيلو سكر — عصير ليمون — ملعقة قرنفل .

الطـريقة :

يغلى الماء ويوضع بها الطماطم لمدة دقيقة فتنشل وتقشر ثم تقطع وينزع البـذر تماما ثم تغسل وتصفى ثم تقطع شرائح تؤخذ الماء المتخلف من البذور ويوضع معه كوب ماء والسكر ويوضع على النار وعصير الليمون وينزع الريم وعندما يعقـد توضع الطماطم والقرنفل المربوط فى شاش وتترك لتنضج ثم تعبأ ويحكم غطاؤها .

❊ ★ ❊

مربى السفرجل

المقادير :

نصف كيلو سفرجل منظف ومقطع شرائح ـ ثلاثة ونصف كوب ماء ـ نصف كيلو سكر ـ عصير ليمون

الطريقة :

يوضع بذر السفرجل وقشر السفرجل فى قطعة شاش وتربط جيدا ويوضع الماء وشرائح السفرجل وعصير الليمون وقطعة الشاش على النار الهادئة حتى يصير السفرجل طريا ويرفع من على النار وترفع الشاش وتعصر فوق السفرجل ويضاف السكر الى السفرجل ويقلب بملعقة خشب حتى ذوبان السكر ويوضع مرة أخرى على النار ويغلى لمدة ١٠ دقائق مع نزع الريم ثم يصب فى برطمانات معقمة وهى ساخنة ويغلق جيدا .

مــربى الشـــمام

المقـــادير :

شمام ناضج قلبه جامد ــ سكر سنترفيش ــ عصـير ليمونة ــ ١ ليمونة لكل ٢ كيلو شمام .

الطـــريقة :

يقشر الشمام ويقطع الى نصف وينزع البذور ويقطع الى قطع صغيرة ويوزن ثم يوضع فى اناء كبير ويغطى بكمية سكر تساوى كمية الشمام ويضاف قليلا من عصير الليمون ويترك ١٢ ساعة ويقطع الليمون الى شرائح رفيعة جدا ثم يضاف الى الشمام ويرفع جميعا على النار الهادئة حتى تغلى وينضج الشمام ويغلظ القوام ثم يرفع من على النار وتترك حتى تبـرد تماما ثم يحفظ فى انـاء جـاف ويغلق حتى الاستعمال .

مــربى الشمام والنعناع

المقـــادير :

نصف كيلو شمام ــ ٢ ليمــونة ــ ثلاثة أرباع كيلو سكر ــ ٣ ملاعق جيلاتين ــ ربطة نعناع ــ قشر ٢ ليمونة شرائح .

الطـــريقة :

يخرج الشمام بواسطة ملعقة ثم يضع معه شرائح قشر الليمون وعصير الليمون مع ٢ ملعقة كبيرة سكر ومسحوق الجيلاتين وربطة النعناع ويقلب جميعــا ويرفع على النار حتى يغلى جيدا ثم يوضع باقى السكر ويذاب ويغلى مرة أخرى لمدة ٢٥ دقيقة ثم توضع فى برطمانات وهى ســاخنة وتغلق باحكــام .

* ★ *

مـــربى البطيـــخ

المقـــادير :

٢ كيلو قشر البطيخ الأبيض ــ واحد ونصف كيـــلو سكر ــ فانيليا ــ نصف كيلو عصير ليمون •

الطـــريقة :

يقطع قشر البطيخ الى مربعات ،ويقطع القشرة الخارجية الى قطع كبيرة وتوضع فى طبق ويضاف اليها السكر وبعد عدة ساعات يضع عصير البطيخ المخلوط بالسكر جاهزا ثم يضاف عصير الليمون والفانيليا ويرفع على النار يغلى لمدة ساعة أو حتى ينضج مع التقليب حتى يلتصق فى قاع الحلة ثم يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ويعبأ فى برطمـــان ويغلق باحكـــام •

* ★ *

مـــربى الجـــوافة

المقـــادير :

واحد كيلو لحم جوافة بدون بذور ــ عصير ليمون ــ واحد كيلو سكر .

الطـــريقة :

تقطع الجوافة شرائح وترش بالســـكر وتترك لمدة ٤ ساعات ثم ترفع على النار وتترك لتغلى وتقلب باســـتمرار حتى تقرب من النضوج ويوضع عصير الليمون وتترك تغلى مدة خمس دقائق ثم تعبأ ساخنة .

❊ ★ ❊

مربى الفراولة بالتفاح

المقادير :

واحد كيلو فراولة ــ ٢ ليمونة معصورة ــ ربع كيلو تفاح أخضر ــ ثلاثة أرباع كيلو سكر .

الطريقة :

يقشر التفاح ويسوى فى قليل من الماء حتى ينهمك ثم يصفى ويضاف للمحلول السكرى وتتبع عمل مربة الفراولة بالطريقة السابقة ثم تعبأ وهى ساخنة فى برطمانات معقمة ويحكم غطائها .

* ★ *

مربى الجـزر وقشر اليوسفى

المقـــادير :

واحد كيلو جزر ـ واحد كيلو سكر ـ كوب بشر قشر يوسفى ـ عصـير ليمون ..

الطـــريقة :

يغسل الجزر ويبشر ويوضع عليه السكر ويترك لمـدة ثلاث ساعات ويوضع على النار لمدة خمس دقائق مع التقليب ثم يوضع بشر اليوسـفى ويترك على النـار مع التقليب المستمر وقبل النضج بخمس دقائق يوضع عصير الليمـون وتترك لتهدأ ثم تعبأ وتغلق جيدا وتوضع فى الثلاجة .

❊ ★ ❊